Abi de le fette di pan̄ bianco mondato ch̄ non habia cōrteccia & fa le dutte fette stano quadre vn pocho brusculate tā to ch̄ da ogni parte stano coperte dal foco/ Poi habi dellove battute insie me col Zuccaro assai & vn poca dac qua Rosata & mettirali amollare de tro le dutte fette di pane/ & cauagle fora dextramente le mettirai afrigi te vn pochetto ī vna padella cō vn poco di butiro ó de strutto voltandole molto spesso ch̄ non si ardino/ Poi le conciarai ī vn piattello/ & di sopra li mettirai vn pocha dacqua & Rosata fatta gialla cō vn pocho Zafrano/ & del Zuccaro habundantemente.

Capitolo quinto p far ogni fruttella.

Fruttelle de fior de sambuco.

ABIDEBONO caso fresco/ & vn poco di bon caso uecchio & fa ch̄ siano molto bene pesti & cō essi metti vn poco di fior di farina/ & di bianchi doua secundo la quantita ch̄ vole far̄/ Item vn pocho di latte & del Zuccaro/ & maenate molto bene tutte queste cose īseme cauatele del mortare vi giognerai di fiori di sam buco abastanza secundo ch̄ par̄ alla tua discretione/ & li dutti fiori non vo gliono ēer̄ ne pesti ne rotti facendo la dicta compositione no troppo chiara cioe liquida p̄ch̄ possi far̄ le fruttelle tonde con mano ó ve ī quale altra forma ti piace mettendole afriger̄ in bono strut to ó botiro o uero ī bono olio/ & calde calde le manda ī taula.

Fruttelle de bianco de ouo/ fior de farina/ et caso fresco.

BSeruarai lordine & modo descripto nel capitolo precedente excepto ch̄ in queste fruttelle non hai ametter̄ lacte ne fiori di sambuco.

Fruttelle de giuncata/ et lacte quagliato.

Igliaraioncata/ & cō la gliara mutila ī lastamegna tanto ch̄ ne sia bene vscito quello siero o aqua fa la dutta ioncata/ Et facto questo prendirai gl siero rimasto ī la stamegna/ & cō vn po co di fior̄ di farina/ di bianchi dauo secundo laquantita ch̄ uol far̄ col Zuccaro & dellacqua rosata mescola rai queste cose bene īseme/ Et questa tal compositione non uole essere trop po stretta/ facendo queste fruttelle cō il cocchiaro a poco a poco grande ó/ piccole como ti piace/ & farale friger̄ in bono strutto ó butiro ch̄ sia bene stagionate.

Fruttelle de riso.

A cocer̄ il Riso molto bene nelo lacte & ta uandolo fora per farne fruttelle ob ser uarai lordine & modo scripto di sopra